32e Année. — Tome LXIII N° 1640 Paris, 3 Décembre 1925

REVUE DE VITICULTURE

LES RAISINS DE TABLE DANS L'ILE-DE-FRANCE (1)

Les raisins ont toujours été partie intégrante de l'alimentation parisienne. Lutèce n'était-elle pas entourée de figuiers et de vignobles ? Il en est du reste question dans les archives les plus anciennes des « Halles et Marchés ».

Les Morillons, et sous ce nom patronymique il faut comprendre tous les raisins noirs de la race des Pinots hâtifs, approvisionnaient le marché parisien bien avant que, dans la première moitié du XVIIIe siècle, le « Chasselas doré dit de Fontainebleau » fit son apparition.

« On croit, dit l'abbé Rozier dans son *Cours Complet sur la Viticulture* (1783), « que la culture du Chasselas remonte à 1730 et qu'elle prit naissance à Thomery. Il est certain, en tout cas, que le vignoble spécial de Thomery a pour « origine la « Treille du Roy » du château de Fontainebleau, plantée sous le « règne de Henri IV selon les uns, de François Ier selon les autres. »

Quoi qu'il en soit, ce n'est que vers 1740 qu'il est question de ce raisin dans les « états », sorte de statistiques sommaires publiées alors.

Par voiture pour la petite banlieue de Seine-et-Oise : Andrésy, Cergy, Conflans-Sainte-Honorine, Jouy-le-Moutier, Maurecourt, Vauréal, etc... et par bateau en ce qui concerne le Chasselas de Thomery, tels étaient autrefois, jusqu'à l'apparition du chemin de fer, les moyens de transport.

Longtemps encore après la construction des voies ferrées, ces centres de production furent les seuls approvisionneurs de Paris. Les gros arrivages par fer ne datent que de 1905, année de la suppression du droit d'entrée, prohibitif jusqu'alors aux raisins de qualité secondaire, de 5 fr. 70 par cent kilogrammes.

Centres de production. — 1° Thomery (Seine-et-Marne), à 64 kilomètres de Paris, est et a toujours été le plus gros centre de production de l'Ile-de-France.

Le Chasselas doré dit « de Fontainebleau », à l'exclusion de toute autre variété, garnit ses 350 kilomètres de murailles exposées du Sud à l'Est. Il était cultivé également en interlignes qui, mis bout à bout, totalisaient plus de 1.000 kilomètres. Les expositions Ouest et Sud-Ouest des murs étaient réservées au Frankenthal noir. Je dis étaient, car depuis les apparitions d'abord des maladies cryptogamiques, les vignes des murs abrités seules pouvant produire

(1) Rapport au 1er Congrès Commercial du Raisin de table, Agen, Août 1925.

sans être traitées au sulfate de cuivre ; et ensuite, du terrible Eudémis importé il y a quelque vingt années, ces interlignes et le Frankenthal ont presque partout cédé la place aux arbres fruitiers et aux légumes.

La crise de main-d'œuvre agricole que, plus qu'ailleurs peut-être, nous subissons dans la région parisienne, a été également une des causes prédominantes de cette diminution de culture. Le Thomerillon, en effet, ne peut maintenant que procéder au sauvetage de sa récolte de raisin.

Sans ensachage, pas de récolte possible. Et il n'a plus le temps de traiter ce qui n'est pas abrité. S'il suffisait d'ensacher lors de la floraison, passe encore, mais il faut retirer les sacs pour le ciselage et les remettre, les retirer encore et les plier lors de la cueillette ; où trouver le personnel pour cela ? Usines proches, entreprises diverses qui absorbent la plus grande partie de la main-d'œuvre féminine, salaires plus élevés des ouvriers qui permettent à la compagne de rester au foyer, sont les causes de cette raréfaction ouvrière.

Tous ces considérants, auxquels il faut ajouter (peut-être parce que pendant les années de guerre les vignes n'ont pas reçu tous les soins nécessaires) des récoltes déficitaires, et pour des causes diverses, diminution d'emblavure en vignes des communes limitrophes, feront comprendre pourquoi le tonnage de la production diminue d'année en année.

En dehors de Thomery, 120 hectares de vignes à raisin de table, ou mieux 875 kilomètres carrés de surface d'espaliers, le chasselas doré est cultivé à :

Champagne-sur-Seine, 1900 ..... 15 hectares
1925 ..... 1 hectare

14 hectares absorbés pour construction d'usine et d'habitations ouvrières.

Vernon-sur-Seine, 1900 ..... 6 hectares
1925 ..... 2 hectares

Edification d'une raffinerie de pétrole.

Veneux-Nadon, 1900 ..... 5 hectares

Même emblavure en 1925.

Pour les expéditions à destination de Paris, tous les raisins passent par la gare de Thomery. Ils y sont groupés par les soins des ramasseurs, à la solde des mandataires et maisons de commission. Aux tonnages que nous donnons ci-dessous, il convient d'ajouter environ 10 à 12.000 kg. de raisins de choix qui sont transportés soit en bagages, soit expédiés en province, par colis postaux et messageries.

Expéditions de la gare de Thomery

Avant 1914. — Tous choix, moyenne annuelle : 2.200 quintaux métriques, dont 800 de raisins de choix.

Depuis 1919. — Moyenne annuelle : 1.050 quintaux métriques, mais de raisin de choix seulement.

2° Conflans-Sainte-Honorine (Seine-et-Oise), à 25 kilomètres de Paris, était, il y a encore quelques années, le centre de la culture du Chasselas doré dans le

département de Seine-et-Oise. Celle-ci remonte à 1829 ; elle était due à l'initiative d'un vigneron du pays qui voulait cultiver ce raisin, comme il l'avait vu faire à Thomery.

Mais de 15 hectares qui en étaient emblavés à Conflans, 4 hectares en plus ou moins bon état de culture subsistent actuellement. Les causes de cette décadence sont multiples. Les principales : la Cochylis, qui a découragé nombre de cultivateurs et les a fait s'orienter vers la culture du poirier, moins exigeante ; le lotissement des terrains et enfin le manque de main-d'œuvre intelligente et soigneuse. En pleine prospérité, Conflans produisait, bon an mal an, 300 quintaux métriques.

Maurecourt a conservé à peu de chose près la même superficie de culture. La production des autres centres cités plus haut : Andrésy, Cergy, Jouy-le-Moutier, Vauréal, etc... ne doit être mentionnée que pour mémoire. On peut considérer que toute cette région ne produit plus actuellement que 100 quintaux métriques environ.

Variétés autres que le chasselas

Il y a quelque quarante années, E. Salomon recommandait le Portugais bleu (Blauer Portugieser) pour l'approvisionnement des marchés. De nombreux hectares en furent plantés sur les coteaux de Sannois et d'Argenteuil (Seine-et-Oise). La culture très rémunératrice de ce cépage plutôt de table que de cuve se serait maintenue et même agrandie si les propriétaires des terrains n'avaient trouvé plus avantageux de les vendre comme places à bâtir. Le peu qu'il en est récolté maintenant est vendu sur les marchés locaux.

Les Morillons noirs, Madeleines noires, Blancs de Chanteloup ou Mesliers dorés se vendent au carreau des Halles par quelques centaines de kilogrammes.

Prix de vente du chasselas doré dit « de Fontainebleau »

Celui-ci est éminemment variable, il dépend de trois facteurs essentiels :

1° Beauté des produits ; 2° leur présentation ; 3° abondance ou pénurie de récolte.

Il était admis à Thomery il y a quelque vingt années que le prix de revient du kilogramme de raisin de choix obtenu par l'emploi de la main-d'œuvre autre que celle familiale était de 3 francs.

L'ensachage et l'augmentation des salaires sont venus depuis. J'estime que le prix de revient du kilogramme de même qualité qu'autrefois, obtenu avec le secours de la même main-d'œuvre, oscille actuellement entre 6 et 8 francs, étant donné que la quantité qui ne peut figurer que comme second choix ne va plus à Paris et trouve sa vente sur les marchés de la région.

Etant donné ce prix de revient, il n'est pas surprenant que nos Chasselas, qui autrefois de novembre à mai se vendaient 3 à 15 francs le kilogramme, oscillent actuellement entre 10 et 60 francs le kilogramme. Par suite de la pénurie de la dernière récolte (1924), quelques kilogrammes ont été vendus ce

dernier mois de mai 90 FR. LE KILOGRAMME, prix qui n'avait jamais été atteint. Il est bien entendu que ces prix élevés ne sont obtenus que par des raisins de toute première qualité et présentés avec goût à la vente.

Conclusion

Sauf quelques milliers de kilogrammes de raisins divers (cuve et table) vendus au « Carreau des Halles » par les approvisionneurs et les cultivateurs, seul le Chasselas doré dit de Fontainebleau fait dans l'Ile-de-France l'objet d'une culture spéciale.

Le tonnage de production, pour les causes énumérées plus haut, tend à diminuer. Cependant, tant que le prix de vente en permettra la culture rémunératrice, elle se continuera.

Sinon la production familiale seule subsistera et le soin d'approvisionner le marché parisien sera laissé exclusivement à d'autres régions aux conditions économiques meilleures.

RENÉ SALOMON,
Propriétaire-Viticulteur à Thomery
(Seine-et-Marne).

N.-B. — Les raisins frais de table sont toujours inscrits au tarif de l'octroi de Paris.

Toutefois, en vertu de l'article 11 de la loi du 5 août 1905, ces raisins, expédiés en grande vitesse à Paris, sont exempts de la taxe depuis le 10 août de la même année.

L'article 66 de la loi du 17 avril 1906 a étendu cette exception aux mêmes raisins arrivant à Paris autrement qu'en grande vitesse, sous la condition qu'ils soient en colis n'en contenant pas plus de 12 kilogrammes.

Depuis cette époque, les raisins de table se trouvent ainsi presque toujours affranchis en fait des droits d'octroi de Paris. (*Note de l'auteur.*)

LE TRIAGE DES PEPINS DE RAISINS

Un nouveau trieur séparateur

A la suite de la publication d'une notice intéressant la question « de l'épuisement des pépins de raisins », de nombreuses demandes sur la pratique du triage des pépins nous sont parvenues.

Ces demandes sont, en effet, bien motivées, car si les coopératives et les distillateurs peuvent pratiquer l'épuisement des pépins, nombreux sont les propriétaires qui songent à tirer parti de leurs pépins en les vendant aux usines particulières ; beaucoup d'entre elles s'y intéressent maintenant et nous ont même demandé de les mettre en relations avec les viticulteurs.

Jusqu'à ces derniers temps, on obtenait les pépins par des procédés sommai-

res ; la fourche intervenait pour enlever les grappes ; les vans, les cribles, les tarares étaient utilisés pour débarrasser les pépins des débris de pulpes. Certes, le rendement était loin d'atteindre la totalité des pépins, mais il était suffisant pour ceux qui utilisent ces graines pour l'alimentation de leurs volailles.

Dans les usines d'épuisement, spécialement outillées pour épuiser les pépins, on emploie les séparateurs-sasseurs à ressort. Ces appareils présentent des inconvénients sans nombre ; ces derniers sont tels, que nous avons toujours hésité à recommander ces appareils à ceux qui s'intéressent au traitement des pépins.

Nous pouvons les résumer ainsi :

1° Rendement en pépins : 17 à 18 % seulement, au lieu de 22-23 % que les marcs en contiennent (ordinairement, 2 à 3 % de pépins sont vides et sans valeur) ;

2° Pépins obtenus très sales, contenant 14 à 15 % d'impuretés ; d'où rendement diminué, car ces matières occupent une place dans les appareils d'épuisement qui devrait être prise par les bonnes graines ;

3° Usure inutile de dissolvant, occasionnée par ces impuretés ;

4° Pannes de l'appareil presque journalières, dues à la rupture des ressorts portant les grilles ;

5° Encrassage des grilles nécessitant des arrêts de travail très fréquents ; impossibilité de traiter les marcs égrappés ;

6° Pertes de pulpes qui, adhérentes aux grappes, sont dirigées avec celles-ci dans le foyer de la chaudière ; elles nuisent à une bonne combustion des grappes, et une diminution de bénéfice se produit, car, au point de vue engrais, ces pulpes ont une grande valeur.

Ces inconvénients furent la cause que le Directeur de la Coopérative de distillation de Lézignan (Aude) songea à mettre en pratique une idée qu'il avait depuis longtemps ; elle consistait : 1° à passer les marcs dans un pressoir continu pour libérer tous les pépins des pulpes ; 2° à remplacer, dans le séparateur-sasseur, les grilles horizontales articulées sur des ressorts d'acier et animées de secousses à l'aide d'un arbre villebrequin, par deux cylindres concentriques en tôle perforée et animés d'un mouvement circulaire.

A ce moment, des essais furent organisés, et ils nous montrèrent que si, dans ce cylindre perforé, on fait passer du marc égrappé, préalablement débarrassé d'une partie de son eau de constitution, il était possible d'obtenir tous les pépins.

Un constructeur fut convié à tous nos essais et, de ceux-ci, est sorti un appareil qui fait un travail parfait.

Ses avantages sont les suivants :

1° Obtention des pépins dans la proportion de 100 %, au lieu de 75 %, d'où une augmentation des bénéfices de 25 % seulement sur les pépins ;

2° Obtention de toutes les pulpes des marcs, c'est-à-dire d'une quantité d'engrais élevée ;

3° Rafles se desséchant rapidement ; transformées en agglomérés, elles permettraient une économie de combustible ;

4° Pépins propres, débarrassés de toutes impuretés ;

5° Fonctionnement des appareils sans panne, ni arrêt, presque sans surveillance ; conduite facile, ne nécessitant un personnel que pour l'alimentation du pressoir continu et l'évacuation des pépins et du terreau ;

6° Coût du triage relativement peu élevé, vu le rendement obtenu, surtout si l'on possède un pressoir continu utilisé déjà pour la vinification ;

7° Facilités plus grandes pour sécher les pépins avant leur épuisement, d'où facilités pour cette dernière opération.

Description de l'appareil

Il comprend : 1° un élévateur qui, prenant les marcs à leur sortie du pressoir continu, les conduit vers une trémie T ;

2° Un double trommel, constitué par deux cylindres en tôle perforée concentriques, mis en mouvement par un arbre horizontal, à raison de 18 à 20 tours à la minute ; ces cylindres ont 2 m. de long ; l'un, le cylindre intérieur, 0 m. 50 de diamètre ; l'autre, le cylindre extérieur, 0 m. 60. Les marcs arrivant dans le cylindre intérieur se divisent en deux parties ; les débris de grappes, de pédoncules, etc., sont retenus et sont évacués à l'extrémité du cylindre A ; seuls, les pépins et les pulpes tombent sur le cylindre extérieur ;

3° Celui-ci divise la matière en deux parties ; les pépins sont retenus, mais les pulpes traversent le cylindre ; elles se réunissent dans une caisse ou une vis d'Archimède, actionnée par une poulie P, les évacue par une ouverture placée sur le côté de l'appareil O ;

4° Les pépins quittent à leur tour le cylindre extérieur à son extrémité, ils descendent sur un plan incliné C et subissent là l'action d'un courant d'air aspirateur très puissant produit par un ventilateur V ; toutes les graines vides, tous les débris de matières diverses qui ont échappé à l'action des cylindres sont aspirés et sortent de l'appareil en S ;

5° Les bonnes graines sont prises ensuite par un élévateur placé dans le couloir F, sont transportées dans un dispositif B, où un système de brosses les débarrassent des dernières impuretés qui les souillent. Ces poussières se réunissent à celles provenant du cylindre trieur extérieur, et la totalité des pépins est recueillie par une ouverture placée sur l'appareil à brosses.

Le marc égrappé a donc été divisé en 4 parties bien distinctes : pépins, terreau de marcs, débris de grappes et débris de ventilateur.

Au cours des derniers essais effectués en vue de se rendre compte de la puissance de travail de l'appareil, il fut pris un lot de marcs qui fut égrappé à la fourche (ce qui occasionna une perte de pépins de 2 à 3 %), passé dans un pressoir continu, puis dans le trieur continu, puis dans le trieur-séparateur. En une heure, 980 kilos de marcs égrappés furent très facilement triés ; ils ont donné : pépins, 300 kilos ; terreau de marcs, 450 kilos ; débris de grappes, 120 kilos ; débris de ventilateur, 110 kilos.

Le trieur ayant produit 300 kilos de pépins à l'heure, conviendrait donc à un petit appareil d'épuisement traitant 2.400 kilos de matières en 24 heures, mais

ce trieur sera toujours solidaire du pressoir continu, et c'est le débit de celui-ci qui règlera celui du trieur.

Durant cet essai, nous avons utilisé un pressoir continu traitant 800 kilos de marcs à l'heure, et son travail avait dû être commencé avant celui du trieur, afin de faire coïncider l'action des deux appareils ; mais nous sommes persuadés que le trieur construit après nos nombreux essais aurait pu travailler plus

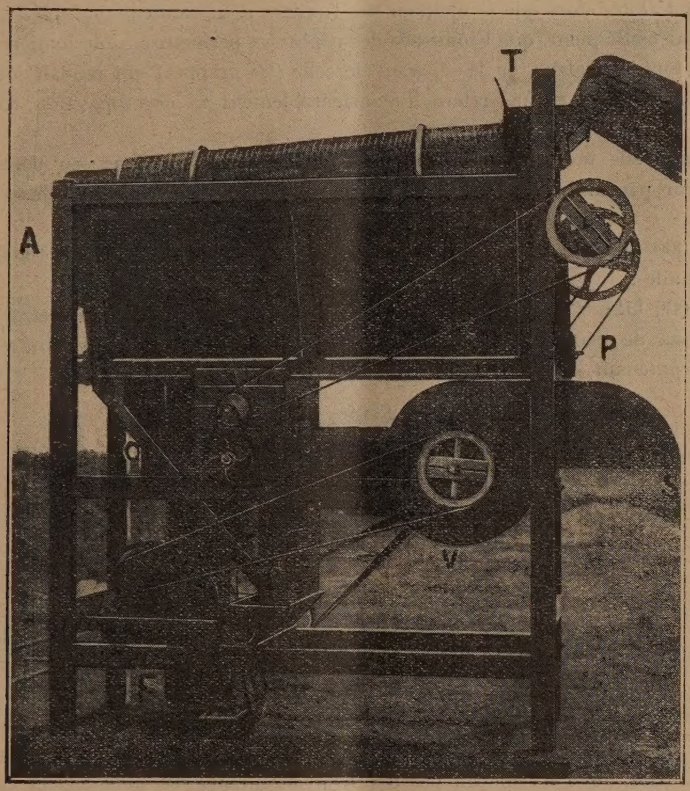

Fig. 5,463. — Nouveau trieur-séparateur de pépins de raisins.

de 1.000 à 1.100 kilos de matières à l'heure, si le pressoir le lui avait fourni. Le rendement du trieur peut, néanmoins, être doublé par l'installation de 2 à 3 cylindres doubles trieurs, jumelés, placés côte à côte, au lieu d'un seul, installé dans le premier appareil construit.

Pour terminer cette étude, nous ajouterons que, si les pépins ont une grande valeur, le terreau de marc en possède une qui n'est pas moins grande comme engrais.

Les marcs ordinaires n'ont à ce sujet qu'une valeur insignifiante, car leur décomposition est trop lente ; mais nos opérations de triage permettant d'élimi-

ner toutes les grappes, tous les débris de pédoncules, de pépins, etc., donneront aux pulpes la possibilité d'être facilement décomposables et une valeur qu'elles ne possédaient pas lorsqu'elles étaient mélangées aux grappes.

Nous ne tiendrons pas compte alors des analyses en notre possession, des débris de grappes et de pépins que nous croyons destinés au foyer de la chaudière ; nous soulignerons seulement la grande richesse du terreau de marc en l'élément nutritif le plus important, « l'azote ». Ce terreau contient 2,4 à 2,5 % d'azote, alors que le meilleur des fumiers n'en contient que 0,5 %, c'est dire, par conséquent, que l'industrie des pépins va permettre à une matière d'acquérir toute sa valeur, en la séparant de celle (les grappes) qui rendait son emploi très difficile et qui retardait considérablement sa décomposition dans le sol.

La nouvelle industrie des pépins de raisins permettra donc, en définitive, d'obtenir par million de kilos des mares inutilisés, ou presque, jusqu'à ce jour :

150.000 kilos de pépins qui laisseront, par épuisement, 18.000 à 19.000 kilos d'huile ;

450.000 kilos d'engrais provenant de 2/3 de terreau de mares et 1/3 de tourteaux de pépins déshuilés qui, mélangés ensemble, constitueront un engrais contenant, par 100 kilos :

2 k. 30 à 2 k. 40 d'azote ;
0 k. 17 à 0 k. 20 d'acide phosphorique ;
0 k. 50 à 0 k. 60 de potasse.

J. Bonnet,

Directeur du Service Régional de l'Oléiculture.

LA RECOLTE EN CHAMPAGNE

A la demande de la Revue, au mois d'août, j'avais résumé des impressions sur la Champagne. Ma note, datée avec soin, a été publiée beaucoup plus tard et sans date, aussi a-t-elle dû paraître trop découragée, je m'en excuse. J'y ai reflété le noir pessimisme qui a régné pendant trois semaines à la fin d'août, puisque la récolte qui s'annonçait magnifique a été anéantie en ce peu de temps sur bien des côtes et fort réduite sur d'autres.

Si cela avait duré 15 jours de plus, il ne serait rien resté, comme en 1910.

Fort heureusement, ces sombres perspectives ne se sont pas achevées. Cochylis et Eudémis se sont assagies et, le temps s'améliorant, la pourriture a complètement cessé.

Comme en 1920, la vendange s'est accomplie par un temps splendide qui permit d'attendre une parfaite maturité. Les retardataires, dans les grands crus, ont même obtenu, après le 10 octobre, des vins de très réel mérite comme en 1920.

Les raisins ont nécessité un long et coûteux épluchage, bien qu'ils fussent sains. Mais les grains abîmés en septembre s'étaient séchés, durcis, et leur enlèvement était difficile.

Suivant les contrées, ce travail revient de 0 fr. 60 à 0 fr. 90 au kilo.

La récolte en somme assez faible a été très irrégulière ; nulle en certains grands crus, elle fut très favorable en d'autres ; son rendement sera voisin du chiffre que j'ai cité en août.

La qualité du 1925 récompense les sacrifices que le grand commerce a consentis pour l'acquérir.

E. Henriot-Marguet.

ACTUALITÉS

La session de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie (Un Délégué). — Premier aperçu des déclarations de récolte (A. C.). — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Les facteurs de qualité des vins (L. Mathieu). — Une mission d'études viticoles en Italie organisée par la Compagnie des chemins de fer P.-L.-M. — Station agronomique et œnologique du Gard, à Nîmes.

La session de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie. — On sait quelle effervescence s'est emparée des esprits à l'occasion du projet lancé il y a quelques mois par une association de la Gironde et fortement soutenue par le Midi, pour obtenir la détermination d'un degré minimum au-dessous duquel le vin sera déclaré « anormal » et retiré de la vente sous le nom de vin.

Une première discussion avait eu lieu au début de juin dernier, à Bordeaux, lors de l'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie.

L'accord n'avait pu se faire en présence d'intérêts opposés et il avait été décidé, alors, qu'une assemblée extraordinaire aurait lieu à Paris en novembre après une étude approfondie de chaque Société fédérée.

Cette session, qui a comporté trois longues séances, a été tenue les 16 et 17 novembre courant, dans la salle de la rue d'Athènes, et a donné lieu à d'intéressantes et graves discussions.

Diverses questions avaient été groupées à l'ordre du jour autour de celle des vins dits anormaux et du contingentement des vins algériens qui provoquaient le débat.

Le renouvellement des vœux adoptés par les précédentes assemblées fut expédié rapidement ainsi que le régime des vins en Alsace-Lorraine pour répondre aux modifications que tout le monde désire conformément aux nécessités nationales.

Les accords commerciaux et douaniers ont fait l'objet d'une courte discussion, au cours de laquelle l'abaissement des tarifs a été réclamé en faveur des

vins français. Il a été aussi protesté contre le dépassement actuellement constaté, et qui se renouvelle tous les ans, sans aucune surveillance, du contingent de 500.000 hectolitres pour les vins tunisiens.

La question la plus grave que comportait l'ordre du jour était certainement celle de la limitation du degré des vins et de la reconnaissance des vins anormaux. Elle fut exposée très clairement par M. le colonel Mirepoix, président actuel de la Fédération, qui rappela que la demande émanant de la Gironde tend à fixer à 8°5 la limite au-dessous de laquelle les vins seront déclarés « anormaux » et privés du droit de circulation.

La parole fut donnée de suite au représentant de la région du Centre, M. Auguste Chauvigné, pour protester contre une mesure qu'elle considère comme excessive et injustifiée.

Le délégué de la Touraine exposa tout d'abord les motifs pour lesquels le commerce et le consommateur recherchent les vins du Centre : bouquet fruité, fraîcheur et caractères locaux sans aucune préoccupation de degré alcoolique, contraire d'ailleurs à tous les usages les plus anciens. Il rappela l'aveu des œnologues qui sont dans l'impossibilité de déclarer honnêtement qu'un vin est anormal par défaut de degré, quand ce vin est issu de raisins frais, et il fit remarquer que la Bourgogne, la Champagne, l'Auvergne, et même des régions du Bordelais et du Midi, dans de certaines années, produisant des vins de faible degré, ce serait semer la ruine parmi les viticulteurs de vastes contrées qui ont, comme les autres, leur droit à la vie. M. Chauvigné termina en rappelant que les Associations du Centre, réunies en octobre au Congrès de la C. G. V. C. O. à Tours, lui ont donné pour mission de s'opposer au principe même de la fixation d'un degré minimum.

M. Roy, délégué du Bordelais, défendit le point de vue de sa région tendant à prouver que les vins au-dessous de 8°5 ne sont pas normaux et, en pesant sur le marché, entravent l'essor des cours pour ceux qui sont dignes du nom de vin.

Cette discussion vit donc s'affronter des intérêts adverses et graves pour les régions en lutte ; les représentants du Midi soutinrent la proposition de la Gironde et, après un flottement qui se poursuivit au long de deux séances, après une protestation de M. Chauvigné contre la fixation de principe d'un degré minimum, l'Assemblée s'arrêta sur le chiffre de 6°5.

Les honneurs de cette chaude séance furent partagés par la question soulevée par M. Coste, du Gard, demandant le contingentement des vins algériens.

Le rapporteur fit un long exposé des craintes qu'inspire au Midi la concurrence des vins algériens contre les vins français ; il avança que dans notre colonie, les conditions de la culture sont beaucoup moins onéreuses que celles de la métropole; que celle-ci paie des impôts auxquels l'Algérie échappe ainsi qu'à une série de charges qui réduisent sensiblement le prix de revient de ses vins. En conséquence, ceux-ci ne sauraient prétendre à un traitement semblable à ceux de la France qui sont accablés sous toutes les formes.

Il a conclu d'ailleurs en protestant de son entière sympathie pour des com-

patriotes d'outre-mer qui ne doivent voir dans ses paroles aucune hostilité voulue.

Les représentants de l'Algérie étaient venus en nombre pour défendre leur cause ; ayant à leur tête d'éminents spécialistes, ils répondirent aux opinions émises en faveur du contingentement par une controverse serrée, au triple point de vue de l'économie de la culture, de la contribution aux charges nationale et de l'esprit de patrie.

La discussion fut animée sans jamais perdre son caractère initial de courtoisie et, en fin de compte, le sentiment patriotique, qui unit la métropole à la seconde France, prenant le dessus et entraînant les cœurs, une forte majorité se forma pour s'élever contre le principe même du contingentement des vins algériens.

Une série de questions secondaires et diverses termina cette session féconde en résolutions utiles et dont l'esprit fut, malgré les divergences d'intérêts, empreint de bonne fraternité.

UN DÉLÉGUÉ.

Premier aperçu des déclarations de récolte. — Les premiers résultats des déclarations de récolte seront bientôt publiés en ce qui concerne l'Algérie et l'Hérault. Voici les chiffres, très proches de la réalité, que nous pouvons indiquer :

Algérie		
Alger	environ 6.000.000	hectolitres
Oran	4.200.000	—
Constantine	1.430.000	—
Total	11.630.000	hectolitres
Hérault		
Arrondissement de Montpellier	4.304.908	hectolitres
— Béziers	7.810.173	—
— Lodève	1.338.749	—
— Saint-Pons	925.203	—
Total	14.379.033	hectolitres
Stocks à la propriété : Montpellier	151.886	hectolitres
— Béziers	243.218	—
— Lodève	30.876	—
— Saint-Pons	43.637	—
Total	469.617	hectolitres

A. C.

Propos Viticoles

L'azotobacter et l'acide phosphorique. — Ce ne sont pas seulement les besoins de la plante qui exigent que le sol renferme l'azote, la potasse et l'acide phosphorique dans des proportions déterminées. Les trois éléments jouent, vis-à-vis les uns des autres, des rôles qui nous échappent d'une façon générale, mais qui sont évidents en ce qui concerne l'azote et l'acide phosphorique.

Le développement des bactéries nitrifiantes est lié, comme celui de la plupart des microorganismes, à la présence de l'acide phosphorique. Mais toutes les formes ne sont pas susceptibles de donner à l'azotobacter des conditions parfaites de multiplication.

Il s'ensuit qu'une fumure phosphatée abondante, jugée suffisante en regard de la constitution du sol, peut fort bien ne pas donner les résultats qu'on est en droit d'attendre. Le cas n'est pas rare et a fait l'objet de maintes recherches, tant chimiques que biologiques.

Le rendement d'une fumure varie parfois d'une façon inexplicable ; Christensen a montré que certains engrais phosphatés peuvent agir comme engrais azotés si l'on tient compte de leur influence sur le développement des bactéries nitrifiantes.

Il a été établi que la plante et l'azotobacter ont des besoins équivalents en acide phosphorique, Sur ce principe est basée la méthode dite de l'Azotobacter qui permet de déterminer biologiquement les besoins d'un sol en acide phosphorique.

Elle consiste à cultiver les bactéries dans une solution nutritive constituée de mannite, de chlorure et de sulfate de potassium et pour laquelle l'apport d'acide phosphorique est constitué par la terre à expérimenter.

L'abondance plus ou moins grande de bactéries dans le milieu de culture permet d'apprécier les besoins du sol en acide phosphorique.

Cette méthode originale peut certainement rendre de grands services ; mais elle ne convient guère qu'à titre d'essai qualitatif sur des sols ou très riches ou très pauvres en acide phosphorique. L'appréciation étant difficile lorsque la prolifération des bactéries est de moyenne importance.

Congélation du vin. — La concentration du vin par la congélation présente de grandes difficultés de réalisation dans le domaine pratique. Cependant une Société vinicole hongroise utilise depuis plusieurs années un procédé réellement pratique de congélation des vins. Il consiste à congeler le vin sous forme de blocs analogues aux blocs de glace pure préparée dans les appareils frigorifiques courants. Ces « blocs de vin » sont peu compacts et se brisent aisément, en libérant les portions les plus alcooliques emprisonnées entre les cristaux de glace. Le mélange est ensuite passé dans un appareil centrifuge où il abandonne toute la portion liquide ; la glace est vendue pour les usages courants. Quant au vin concentré — il a perdu 40 % environ de son eau — il est transvasé à plusieurs reprises dans des cuves, très froides d'abord, puis de plus en plus tempérées jusqu'à la température normale de la cave.

Dégusté, il ne révèle aucune tare attribuable au traitement frigorifique ; il est naturellement plus corsé, plus « vineux » et le vin primitif, comparé au vin concentré, donne l'impression d'un vin mouillé.

Ce procédé, appliqué exclusivement aux vins destinés à l'exportation, permet de traiter 480 hectos par jour. Il n'a jamais été appliqué aux vins fins qui, vraisemblablement, ne supporteraient pas sans dommage un tel traitement.

La casse brune des vins blancs. — On admet en général que la casse brune, la casse oxydasique, se déclare de préférence dans les vins provenant de vendanges atteintes de pourriture grise. Des expériences entreprises par MM. Muller-Thurgau et Osterwalder semblent démontrer que le Botrytis cinerea n'a pas d'influence marquée sur le phénomène, pas plus du reste que la présence des râfles et des pellicules au moment de la fermentation.

Les auteurs croient simplement à un phénomène d'oxydation biologique ou d'oxydation simple, qui transforme des composés voisins des tannins.

Le traitement au métabisulfite de potasse se montre efficace dans la majorité des cas, ce qui semble confirmer l'influence prépondérante d'une oxydase, laquelle est indépendante de l'état de pourriture grise des raisins.

La couleur des bouillies. — Les viticulteurs accordent en général leur préférence aux bouillies de couleur bleu foncé ; elles constituent pour eux une sorte de garantie — bien illusoire — de la teneur en sels de cuivre.

Il va sans dire qu'au point de vue de l'efficacité anticryptogamique, la couleur n'a rien à voir dans l'affaire.

Toutefois, à un autre point de vue, il semble que l'on devrait prêter attention à cette question apparemment sans importance.

Quelques viticulteurs ont constaté, lors des chaleurs du mois d'août, que les

vignes traitées aux bouillies claires ont moins souffert que celles traitées aux bouillies très bleues. Le fait a été également constaté en Suisse. La chose s'explique du reste fort bien par la réfraction des rayons solaires due aux pigments blancs. Les pigments bleus au contraire laissent passer la majeure partie des rayons solaires, ce qui explique l'effet protecteur des bouillies de teintes claires.

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire œnologique de Béziers.

Les facteurs de qualité des vins. — Ces facteurs envisagés individuellement sont nombreux et divers, mais on peut néanmoins les répartir en trois groupes rapportés, soit à la matière première ou raisin, soit aux procédés de vinification, ou à ceux de conservation ou d'élevage.

La composition du raisin varie avec les crus, le cru résultant à la fois des cépages, de la composition du sol, de l'exposition et aussi des façons culturales spéciales à la région. La vinification doit tendre, par une extraction et une macération rationnelles, à ne faire passer dans le vin que des principes utiles, puis, par une fermentation bien conduite, à les transformer en un vin ayant le maximum de qualité. Or, l'expérience a nettement confirmé les directives scientifiques permettant de diriger l'extraction, la macération et la fermentation, pour obtenir la finesse, l'intensité des bouquets et saveurs de cru, facteurs prépondérants du prix, avec élimination des goûts grossiers ou désagréables.

Mais le vin fait, il faut non seulement conserver les qualités acquises par une vinification *rationnelle*, mais encore éviter toute cause de dépréciation : infections par des goûts étrangers, maladies biologiques et chimiques, et de plus, assurer le développement des qualités en puissance par un affinement ou mâturation que l'on n'attribue à tort qu'à la seule action du temps, d'où le nom bien impropre de vieillissement.

Tous ceux qui se sont occupés de notre production viticole ont reconnu qu'on y rencontre trop fréquemment une insouciance du facteur technique, due le plus souvent à l'ignorance des profits qu'on en retire. On ne saurait donc trop éclairer les producteurs, et tous ceux que le vin intéresse, sur ce fait acquis par l'expérience et que d'ailleurs prévoit le simple bon sens, que la connaissance de la science du vin, ou œnotechnie, est un facteur prépondérant de la qualité des vins par son influence sur leur vinification, leur conservation et leur affinement. La preuve en est faite dans toutes les régions.

Les facilités d'acquérir cette connaissance par les diverses organisations d'enseignement oral ou par correspondance répondent aux besoins divers des producteurs : nombre d'entre eux ont choisi les leçons par correspondance, qu'ils peuvent suivre sans se déplacer ; des Associations, ayant à leur tête des hommes d'initiative, ont même organisé avec succès de petits foyers d'études par petits groupes de leurs membres.

Plusieurs y ont constaté une heureuse influence sur l'intérêt que présentent les travaux que les praticiens raisonnent à la lumière de la science ; quelques-uns nous ont écrit qu'ils observaient nettement autour d'eux plus d'attachement à la profession, surtout quand dans le groupe un ou deux se passionnent pour les expériences et essais si féconds en enseignement.

Retenir le producteur à la terre en lui rendant sa profession plus intéressante et plus lucrative est donc encore un des buts indirects de cet enseignement dont le développement doit préoccuper tous ceux qui ont à cœur la prospérité de notre production viticole.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Une mission d'études viticoles en Italie organisée par la Compagnie des Chemins de fer P.-L.-M. — La Compagnie des Chemins de fer P.-L.-M. a organisé en Italie, du 10 au 25 octobre, une très importante Mission d'études viticoles dirigée par MM. Raybaud, inspecteur principal, chef des Services agricoles, et Loubet, ingénieur agronome, inspecteur divisionnaire.

En prenant l'initiative de ce voyage, qui fait partie d'un vaste programme d'action, la Compagnie P.-L.-M. s'est proposé de seconder les efforts tentés par les Pouvoirs publics et par divers organismes pour remédier à la crise viticole actuelle.

Au nombre des questions visées par ce programme figure la culture des raisins de table et notamment celle des variétés tardives qui pourraient peut-être remplacer, le cas échéant, la culture des raisins de cuve dans certaines régions appropriées.

Sachant que l'Italie exporte, dans le courant de l'automne et au début de l'hiver, des quantités importantes de raisins qui jouissent d'une grande faveur sur les marchés de l'Europe Centrale, la Compagnie P.-L.-M. a pensé que l'identification et l'étude sur place, au moment de la récolte, des variétés qui donnent lieu à exportation pourraient intéresser nos producteurs.

Et, profitant de ce déplacement, elle a inséré dans le programme initial du voyage la visite d'établissements œnologiques tout à fait remarquables.

Partie de Paris le 10 octobre, la mission s'est arrêtée à Asti où elle a visité des vignobles, une station œnologique et des établissements de vinification. Elle s'est intéressée, d'une façon toute particulière, à l'industrie des moûts stérilisés destinés aux pays soumis au régime sec.

A Plaisance et à Castelsangiovanni, des cultures de raisins de table ont retenu toute son attention.

Après un court arrêt à Milan, la mission s'est rendue dans la région de Trévise. Là encore, elle a parcouru de très beaux vignobles. Mais elle a surtout visité longuement l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie de Conegliano, premier Institut italien d'enseignement œnologique, qui est doté non seulement de laboratoires bien outillés et d'une station expérimentale, mais de vastes champs d'expériences où se poursuivent des études d'ampélographie générale d'une haute valeur pratique.

Dans la partie montagneus des Abruzzes, elle a recueilli une documentation complète sur la culture de quelques variétés tardives de raisins de table spéciales à la région, et qui donnent lieu, d'octobre à janvier, à un fort commerce d'exportation.

Elle a visité ensuite les vignobles de la région de Naples, l'Ecole d'agriculture de Portici et, dans la région de Rome, son attention a été vivement attirée par les belles collections ampélographiques de la Station expérimentale de Velletri, où sont mises à l'étude 800 variétés de vignes.

Cette mission, dont nous nous contentons d'esquisser rapidement les travaux, a fait l'œuvre la plus utile.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes

Leçons et applications pratiques d'œnologie

Une nouvelle série de Cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du 14 au 24 décembre 1925.

Il est rappelé que ces Cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignemnt spécialisé à la vinification, *à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi*, doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les dirigeants de Caves Coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demandes, inscription dans l'ordre de celles-ci, nombre de places limité ; se hâter par conséquent de prendre rang.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (1er décembre). — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (23 novembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, à 7 francs le degré environ suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, à 7 fr. 25 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 570 à 580 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 310 à 315 francs.

Montpellier (24 novembre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 75 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 675 à 680 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 315 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 570 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr » à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 45 le degré.

Béziers (27 novembre). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. à » fr. » le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 75. Trois-six de vin, 86°, » à » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » à » francs, pas d'affaires.

Pézenas (21 novembre). — Vins rouges 1925, logés, 7 francs le degré ; Vins rosés, de 7 fr. » à 7 fr. 25 le degré. Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 75 le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 580 fr. à 585 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 novembre 1925.

Récolte 1925, à 7 francs environ le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (28 novembre). — Récolte 1925, de 7 à 12°, de 7 francs environ le degré suivant enlèvement rapide ou logé. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (28 novembre). — Vins : Récolte 1925 : Retiraison rapide, 6 fr. 50 environ le degré, logé, 7 francs le degré. Alcools, les 100°, » francs l'hectolitre non rectifié, » francs rectifié pas de cote.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 128 fr. à 135 fr. : orges, 107 fr. à 110 fr., escourgeons, 90 à 98 fr.; maïs, 106 à 108 fr.; seigle, 88 à 93 fr.; sarrasin, 86 fr. 50 à 90 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 90 à 102 fr. ». On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 175 fr. 46. — Buenos-Ayres, 154 fr. 34. — Chicago, 156 fr. 17. — Sons, 63 fr. » à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 100 francs; jaune commune, de 46 à 54 fr.; Saucisse rouge, de 62 à 80 fr.; chair blanche, du Midi, de 46 à 62 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 145 francs; paille d'avoine, de 110 à 145 fr.; paille de seigle, 110 à 145 fr.; luzerne, 195 à 240 fr.; foin, 170 à 210 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 127 fr. » (Marseille); d'arachide rufisques extra-blanc, 94 fr. (Marseille); palmistes 75 fr. 00; de coprah, 94 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 675 à 680 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 219 fr. 50 à 222 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 14 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr. 50.

Crème de tartre 570 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 45 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/5 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 196 à 206 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 128 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 88 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98/99 en sacs, de 245 à 255 fr. les 100 kil. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 100 à » fr. — **Soufre trituré**, 86 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 22 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 130 à 150 fr. — Poires communes, 150 à 350 francs; Citrons d'Italie : 10 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 150 à 280 francs. — Bananes, 80 à 130 francs. — Ail, 400 à 500 francs. — Champignons, 950 à 1.550 fr. — Endives françaises, 200 à 280 fr. — Épinards, 120 à 170 fr. — Laitues 20 à 40 fr. — Choux-fleurs, de » à » fr. le 100 — Tomates du Midi, 100 à 200 fr. — Haricots verts du Midi, de 300 à 1.000 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 50 fr. — Noix fraiches, 350 à 480 fr. — Dattes, de 3 0 à 650 fr. — Poireaux, 150 à 300 francs. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, 50 à 70 fr. — Figues fraiches, de 200 à 500 francs. — Raisins du Midi noir, de 300 à 400 fr. — Pommes choix, de 250 à 700 fr. pommes communes, de 60 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 22 au samedi 28 novembre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	0 »	— 1 »	— 0. 5	»	....22 ...	9 »	2 »	5. 5	»
Lundi.....	— 1 »	— 2 »	— 1. 5	»	....23....	7 »	2 »	4. 5	»
Mardi.....	0 »	— 1 »	— 0. 5	»	....24	10 »	3 »	6. 5	0.2
Mercredi..	3 »	1 »	2 »	»	... 25....	4 »	0 »	2 »	3
Jeudi.....	4 »	1 »	2. 5	2	....26....	7 »	— 2 »	2. 5	1
Vendredi..	5 »	— 4 »	0. 5	0.2	....27....	» »	— 7 »	» »	»
Samedi....	3 »	— 1 »	1 »	1	....28....	8 »	0 »	4 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	0 »	» »	» »	»	....22....	16 »	6 »	11 »	»
Lundi.....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»	... 23....	15 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	0 »	— 2 »	— 1 »	»	....24....	14 »	— 7 »	3. 5	»
Mercredi..	5 »	0 »	2. 5	0.8	....25....	12 »	» »	» »	»
Jeudi.....	3 »	1 »	2 »	0.5	....26....	8 »	» »	» »	»
Vendredi..	1 »	—10 »	— 4. 5	»	....27....	7 »	— 3 »	2 »	»
Samedi....	1 »	— 3 »	1 »	0.2	....28....	7 »	0 »	3. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	1 »	0 »	0. 5	»	....22....	» »	4 »	» »	»
Lundi.....	3 »	1 »	2 »	»	....23....	6 »	2 »	4 »	»
Mardi.....	4 »	1 »	2. 5	»	... 24....	7 »	2 »	4. 5	»
Mercredi..	2 »	0 »	1 »	»	....25....	5 »	» »	» »	»
Jeudi.. ...	5 »	0 »	2. 5	1	....26....	10 »	— 5 »	2. 5	2
Vendredi..	7 »	— 7 »	0 »	»	....27....	» »	» »	» »	»
Samedi....	1 »	— 8 »	— 3. 5	0.1	....28....	6 »	— 2 »	2 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	13 »	5 »	9 »	»	....22....	2 »	1 »	1. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....23....	» »	2 »	» »	»
Mardi.....	17 »	» »	» »	»	....24....	4 »	» »	» »	»
Mercredi..	10 »	3 »	6. 5	»	....25....	7 »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	4 »	» »	»	....26....	» »	— 2 »	» »	1
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....27....	6 »	— 3 »	1. 5	»
Samedi....	7 »	1 »	4 »	»	....28....	5 »	— 2 »	1. 5	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.